Rok XVIIty. Nr. 32.

Szkółka niedzielna



Módl się i pracuj, a będziesz szczęśliwy.

Leszno. — Niedziela trzynasta po Zielonych Świątkach, dnia 14. Sierpnia 1853.

Religia.

Obrazy Messyasza w Starém przymierzu.

(Ciąg dalszy.)

Dwunasty obraz: *Mojżesz.*

1. Gdy się Mojżesz narodził, kazał okrutny król wszystkie dzieci żydowskie, płci mężkiéj, pozabijać.	1. Gdy się Pan Jezus narodził, kazał okrutny król Herod wszystkie dzieci w Betlejemie pozabijać.
2. Mojżesz leżał w pleciance z sitówia.	2. Dziecię Jezus leżało w żłobku.
3. Córka królewska ocaliła Mojżesza z wody.	3. Anioł Pański oznajmił Józefowi we śnie, aby uciekł z dzieciątkiem Jezus do Egiptu.
4. Mojżesz daleko od swojéj rodziny na dworze króla Egiptu wychowany został.	4. Pan Jezus bawił długi czas w Egipcie na obcéj ziemi.
5. Gdy Mojżesz urosł, przybył do Egiptu do Izraelitów, swych braci.	5. Pan Jezus przybył do Palestyny do żydów, swoich braci.
6 Mojżesza Bóg wybrał, aby uwolnił Izraelitów z niewoli Faraona.	6. Pana Jezusa wybrał Bóg Ojciec, aby wybawił wszystkich ludzi z niewoli szatana.
7. Nim się Mojżesz Hebrajczykom dał poznać, zostawał przez 40 lat na puszczy.	7. Nim Pan Jezus na świat publicznie wystąpił, zostawał w ukryciu przez 30 lat swego życia, a 40 dni na puszczy.
8. Mojżesz czynił wielkie cuda na dowód swego posłannictwa.	8. Pan Jezus czynił wielkie cuda, dowodząc, że jest posłańcem i synem bożym.
9. Mojżesz rozkazał baranka wielkanocnego zabić.	9. Pan Jezus, prawdziwy baranek wielkanocny, ofiarował siebie samego i rozkazał apostołom i ich następcom, aby jego ofiarę po wszystkie dni i po wszystkie czasy czynili.
10. Mojżesz kazał Hebrajczykom przejść przez morze	10. Pan Jezus każe swemu ludowi przechodzić przez

Czerwone, aby ich odłączył od Egipcyan.

11. Mojżesz prowadził Żydów przez wielką puszczę do ziemi obiecanéj.

12. Mojżesz żywił swój lud pokarmem spadającym z nieba.

13. Mojżesz daje swemu ludowi prawa.

14. Mojżesz jest nauczycielem i czyni cuda za pomocą Boga.

15. Mojżesz wybiera osobną radę z najstarszych ludu.

16. Mojżesz przynosi z góry Sinai po 40. dniach i 40. nocach pobytu swego w obłokach dziesięcioro przykazania bożego.

17. Mojżesz rozbija złotego cielca i burzy bałwochwalstwo.

18. Mojżesz buduje przybytek i stawia weń skrzynkę

zbawienną wolę chrztu świętego, aby go odłączyć od niewiernych.

11. Pan Jezus prowadzi Chrześcian przez puszczę życia do nieba, prawdziwéj ziemi obiecanéj.

12. Pan Jezus żywi Chrześcian chlebem żywym, który z nieba zstąpił.

13. Pan Jezus daje Chrześcianom dokładniejsze prawa.

14. Pan Jezus jest najdoskonalszym nauczycielem i czyni cuda własną mocą.

15. Pan Jezus wybiera 12stu apostołów i 72ch uczniów ku rozszerzeniu swéj nauki i założeniu Kościoła bożego.

16. Pan Jezus bawi 40 dni i 40 nocy na puszczy i daje nam potém przykazania boże.

17. Pan Jezus niszczy bałwochwalstwo i niewierność.

18. Pan Jezus zakłada swój kościół, mieszka sam w przy-

przymierza, świecznik o siédmiu ramionach, ółtarz i morze miedziane czyli umywalnią.

19. Mojżesz stanowi kapłaństwo w pokoleniu Lewi.

20. Prawo Mojżesza było tylko ważne na pewien czas.

21. Na potwierdzenie starego prawa wylał Mojżesz krew zwierząt ofiarnych.

22. Dopóki Izraelici słuchali prawa Mojżeszowego, byli szczęśliwymi.

23. Oblicze Mojżesza zajaśniało tak, że na niego nikt patrzeć nie mógł.

24. Mojżesz wyrzekł przed śmiercią swoją, że Bóg wzbudzi innego proroka, wyższego od niego.

25. Mojżesz postanowił Jozuego swoim następcą.

bytku świętości, stanowi siedm Sakramentów świętych, ofiarę nowego przymierza i sąd pokuty, czyli spowiedź.

19. Pan Jezus stanowi prawdziwe kapłaństwo Boże w apostołach i biskupach.

20. Prawo Jezuza Chrystusa trwać będzie aż do końca świata.

21. Na potwierdzenie nowego prawa wylał Pan Jezus krew swoją własną.

22. Dopóki my wiernymi będziemy prawu Chrystusowemu, szczęśliwymi będziemy.

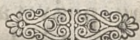
23. Pan Jezus przemienił się na górze Tabor, a oblicze Jego rozjaśniało jako słońce, a szaty Jego stały się białe jako śnieg.

24. Pan Jezus przyobiecał zesłać Ducha świętego.

25. Pan Jezus postanowił Piotra św. swoim namiestnikiem.

26. Mojżesz umarł na górze Nego.	26. Pan Jezus wstąpił do nieba z góry Oliwnéj.
27. Mojżesz nie doczekał się téj pociechy, iżby wprowadził lud swój do ziemi obiecanéj.	27. Pan Jezus otwiera wszystkim ludziom prawdziwie obiecaną ziemię, niebo, i prowadzi wszystkich dobrych do niego.
28. Mojżesza uczynił Bóg założycielem starego przymierza.	28. Pan Jezus był założycielem nowego przymierza.

(Dokończenie nastąpi.)



Gospodarstwo domowe.

Solenie, peklowanie i wędzenie mięsa.

(Dokończenie.)

Mówiłem dotąd o sposobach solenia mięsa, przechodzę teraz do drugiéj części mego zadania, tojest: do wędzenia tegóż. Chcąc mięso i wszelkie mięsne towary jak najdłużéj przechować, trzeba je owędzić; rozumie się samo przez się, po poprzedniém nasoleniu. Wędzimy zaś mięso nietylko dla tego, ażeby je od zgnilizny lub zepsucia zachować, ale także, aby mu dobry i przyjemny nadać smak. Mięso przez wędzenie zupełnie wysuszone, nie ulega wprawdzie zepsuciu, ale téż nie jest do spożycia; równa się ono owym skórom bydlęcym, które narody azyatyckie wędzeniem w rzemień przerabiają. Aby więc miękką, soczystą, delikatną i smaczną otrzymać wędzonkę (wędlinę), przedewszystkiém na to baczyć trzeba, aby mięso stósunkową i równą ilość dymu dostało. W ogólności na to uwagę zwracamy, ażeby dym nie był za nagłym, za gorącym; ażeby nigdy torfem, lub węglami, ale raczéj drzewem, a najlepiéj gałęziami jałowcowemi, lub świéżém igliwiem, podpalano. Dym bowiem jałowcowy, lub iglicowy, nadaje mięsu smak przyjemny. — Daléj na to uważać trzeba, ażeby mięso nie zbyt długo się wędziło, w przeciwnym bowiem razie za nadto stwardnieje i ciężkiém do strawienia się staje; dosyć ono ma dymu, skoro nabierze koloru jasno-brunatnego. Dobrze, a nawet zalecenia godném jest, ażeby mięso bezpośrednio na dym nie wystawiać, zawinąć je w papier, i tak zawinięte wędzić. Tym sposobem nietylko od zbytniego wpływu dymu mięso się ochrania, ale zatrzymuje pewien stósunek soków i nie nabiera smaku nieprzyjemnego. Cel ten tym prędzéj osiągniemy, jeżeli okrycie mięsa tego jest rodzaju, iż eteryczne oleje dymu w sobie zatrzymuje, nie przepuszczając takowych do mięsa. Najlepszém takiém okryciem są otręby; te bowiem przyjmują w siebie oléj, a nie przepuszczają gorąca; dla tego najlepiéj jest mięso z soli wydobyte otrębami obsypać.

Pod względem szczegółowego wędzenia rozmaitych gatunków mięsa, przedewszystkiém przy wołowinie na to uważać trzeba, ażeby przed powieszeniem dokładnie było obtarte i obsuszone; ażeby części te, u których było przecinane, dobrze oblepiono; poczém dopiero w grube zaszywa się płótno i wiesza w dym, który bardzo rzadki tylko być powinien. Lub téż mięso z świéżo zabitego bydlęcia się bierze, dokładnie mięszaniną z jednéj części na proszek

utartéj saletry i 32 części soli się naciera; poczém tylu otrębami się obsypuje, ile tylko utrzymać się mogą; i tak obsypane, albo téż jeszcze w papier obwinięte, w dym się wiesza. Mięso w ten sposób uwędzone, przybiera podobieństwo mocno uwędzonego łososia, bardzo przyjemny ma smak i konserwuje się przez kilka lat. — Ozory wędzą się tylko dni ośm; bardzo są smaczne, jeżeli w flaki wołowe nadziane się wędzą. — Szynki z soli wydobyte obsypują się otrębami pszennemi, i tak obsypane dokładnie wieszają się do wędzenia. Skoro słonina lub szynka nabierze koloru żółtawego, natenczas czas jest, ażeby je zdjąć i w miejscu chłodném, wietrzném i suchém zachować. — Prosięta obwijają się w papier i wędzą się. — Z cielęcia można piersi i tylne czwartki, nasoliwszy takowe i pozwoliwszy im dni 14 poleżeć w soli, wędzić, ale w lekkim tylko dymie. Gęsi lub półgęski i kacze piersi nasoliwszy, zostawia się 3 do 4 tygodni w soli, potém wyjęte obsypują się rżanemi lub pszennemi otrębami, nadziewają się na rożen drewniany i wieszają do wędzalni na lekki tylko dym. Po 8. dniach zdejmują się i wieszają na 3 dni jeszcze w miejscu przewiewném, poczém dopiero obcierają się z otrębów, i wieszają w miejscu chłodném i suchém.

Dotąd podaliśmy zwyczajne sposoby wędzenia, pozostaje nam jeszcze podać niektóre szczególniejsze metody, i tak:

Sposób wędzenia bez dymu, czyli sposób uwędzenia w krótkim czasie.

Mięso na wędzenie przeznaczone, powinno czas swój przeznaczony w soli odleżeć; wyjęte z soli pociąga się za pomocą pióra kwasem drzewa (Holzessigsäure), poczém wywiesza się na 3 dni w miejscu wietrzném tak jednakże, aby nie zmarzło, a po 3ch dniach można je już jako wędlinę pożywać. Grube kiszki, kiełbasy, szynki, lub tp., od tygodnia do tygodnia dwa lub trzy razy w tydzień tym kwasem się pociągają. Najlepiéj jest podobne do wędzenia przeznaczone kawały popowieszać, i wiszące kwasem pociągać, a zbytni spływający z nich kwas może w podstawione naczynie jakie ściekać.

Nadmienić mi tu wypada jednakże, że sztuki tym sposobem wędzone, mniéj są soczyste i smaczne, aniżeli sztuki zwykłym sposobem wędzone.

Nakładem i drukiem *Ernesta Günthera* w Lesznie. — (Redaktor: *J. Kotecki* w Kościanie.)